FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

ZUBEHÖR UND VERBRAUCHSMATERIALIEN

Im AEG Webshop finden Sie alles, was Sie für ein makelloses Aussehen und perfektes Funktionieren Ihrer AEG Geräte benötigen. Wir bieten auch ein umfangreiches Zubehörsortiment, das Ihre höchsten Qualitätsansprüche erfüllt, vom Profi-Kochgeschirr bis zu Besteckkörben, von Flaschenhaltern bis hin zu Wäschebeuteln für empfindliche Wäsche...

Besuchen Sie den Webshop unter
www.aeg.com/shop

INHALT

4 Sicherheitshinweise
8 Gerätebeschreibung
9 Vor der ersten Inbetriebnahme
10 Kochfeld - Täglicher Gebrauch
11 Kochfeld - Praktische Tipps und Hinweise
12 Kochfeld - Reinigung und Pflege
13 Backofen - Täglicher Gebrauch
14 Backofen - Uhrfunktionen
15 Backofen - Verwendung des Zubehörs
16 Backofen - Praktische Tipps und Hinweise
24 Backofen - Reinigung und Pflege
29 Was tun, wenn ...
30 Montage
32 Umwelttipps

In dieser Benutzerinformation werden folgende Symbole verwendet:

⚠
Wichtige Hinweise zur Sicherheit von Personen und Informationen zur Vermeidung von Geräteschäden

ⓘ
Allgemeine Hinweise und Ratschläge

Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten

⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und Anwendung sorgfältig dieses Handbuch:

- Im Interesse Ihrer eigenen Sicherheit und der Ihres Eigentums
- Im Interesse der Umwelt
- Im Interesse einer korrekten Bedienung des Geräts

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zusammen mit dem Gerät auf, auch wenn Sie umziehen oder das Gerät verkaufen.
Der Hersteller ist nicht dafür verantwortlich, wenn eine inkorrekte Montage und Verwendung Schäden verursacht.

Sicherheit von Kindern und hilfsbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Unkenntnis verwendet werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sie die mit ihm verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Andernfalls besteht Erstickungs- oder Verletzungsgefahr.
- Halten Sie Kinder und Tiere vom Gerät fern, wenn die Tür geöffnet ist oder wenn das Gerät in Betrieb ist. Andernfalls besteht Verletzungsgefahr oder Gefahr einer dauerhaften Behinderung.
- Verfügt das Gerät über eine Kindersicherung oder Tastenverriegelung, machen Sie davon Gebrauch. Damit wird verhindert, dass Kinder oder Tiere das Gerät unbeabsichtigt in Betrieb nehmen.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor. Hierdurch besteht Verletzungsgefahr und das Gerät kann beschädigt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.

Montage

- Die Anschlusswerte für dieses Gerät sind auf dem Typenschild (oder Kennzeichnungsschild) angegeben.
- Das Gerät darf nur von einem zugelassenen Techniker aufgestellt und angeschlossen werden. Wenden Sie sich hierzu an einen zugelassenen Kundendienst, um Geräteschäden und Verletzungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Lieferanten.
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Auflagen. Entfernen Sie das Typenschild nicht. Dies könnte zum Ausschluss der Gewährleistung führen.

- Die im Einsatzland des Geräts geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheits- und Recyclingbestimmungen, Sicherheitsregeln für Elektro- oder Gasgeräte usw.).
- Vorsicht beim Transport. Das Gerät ist schwer. Verwenden Sie stets Sicherheitshandschuhe. Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Überzeugen Sie sich, dass das Gerät während der Aufstellung vom Stromnetz getrennt ist (sofern zutreffend).
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einen Sockel.

Elektrischer Anschluss

- Das Gerät darf nur von einem zugelassenen Techniker aufgestellt und angeschlossen werden. Wenden Sie sich hierzu an einen zugelassenen Kundendienst, um Geräteschäden und Verletzungen zu vermeiden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Haushaltsstromversorgung entsprechen.
- Informationen zur Spannungsversorgung finden Sie auf dem Typenschild.
- Geeignete Trenneinrichtungen sind: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trennvorrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trennvorrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Gemäß den bestehenden Vorschriften müssen alle Teile, die den Berührungsschutz gewährleisten, so befestigt sein, dass sie nicht ohne Werkzeug abgenommen werden können.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine sachgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Achten Sie beim Anschließen von Elektrogeräten an Steckdosen darauf, dass die Anschlussleitungen die heiße Gerätetür nicht berühren und nicht in deren Nähe kommen.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, Steckverbinder oder Verlängerungskabel. Es besteht Brandgefahr.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker (sofern zutreffend) und das Netzkabel hinter dem Gerät nicht zu quetschen oder zu beschädigen.
- Wählen Sie einen Netzanschluss, der auch nach der Installation des Geräts noch zugänglich ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen möchten. Ziehen Sie immer am Netzstecker (sofern vorhanden).
- Ersetzen oder wechseln Sie nicht selbst das Netzkabel. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.

Gebrauch

- Das Gerät ist ausschließlich für die haushaltsübliche Zubereitung von Speisen bestimmt. Benutzen Sie es nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke. So werden Verletzungen von Personen oder Schäden am Eigentum vermieden.
- Beobachten Sie das Gerät während des Betriebs.
- Stehen Sie in sicherer Entfernung zum Gerät, wenn Sie die Backofentür während des Betriebs öffnen. Es kann heißer Dampf austreten. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es mit Wasser in Kontakt steht. Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Bei Betrieb wird die Kochfläche heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr! Legen Sie keine Gegenstände aus Metall, zum Beispiel Besteck und Deckel, auf die Oberfläche, da diese heiß werden kann.
- Bei Betrieb wird der Geräteinnenraum heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente. Kleine Kinder müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Öffnen Sie die Tür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen. Es besteht Brandgefahr.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in die Nähe des Geräts gelangen.
- Keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, und/oder schmelzbare Gegenstände (aus Kunststoff oder Aluminium) in das Gerät, in die Nähe des Gerätes oder auf das Gerät stellen. Es besteht Explosions- und Brandgefahr!
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Benutzen Sie die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen. Hierdurch kann das Kochgeschirr und die Oberfläche der Kochfläche beschädigt werden.
- Wenn Kochgeschirr oder andere Gegenstände auf die Kochfläche fallen, kann die Oberfläche beschädigt werden.
- Stellen Sie heißes Kochgeschirr nicht zu dicht an das Bedienfeld, da die Hitze das Gerät beschädigen kann.
- Das Zubehör vorsichtig entfernen oder einsetzen, um die Emailbeschichtung des Geräts nicht zu beschädigen.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluguss oder mit beschädigtem Boden kann die Kochfläche beim Verschieben verkratzen.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Um eine Beschädigung oder die Verfärbung der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Geräteboden und bedecken Sie diesen nicht mit Alufolie.

  - Stellen Sie kein heißes Wasser direkt in das Gerät.
  - Lassen Sie nach dem Abschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Legen Sie keine brennbaren Materialien in das Fach unterhalb des Backofens. Bewahren Sie dort nur hitzebeständige Zubehörteile auf (sofern zutreffend).
- Bedecken Sie keine Dampfaustrittsöffnungen. Diese befinden sich hinten am Oberteil des Geräts (sofern zutreffend).
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld, die schmelzen könnten.
- Bei Sprüngen in der Oberfläche des Kochfelds trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.
- Legen Sie keine wärmeleitende Materialien (z. B. ein feines Metallgitter oder metallbeschichtete Wärmeleiter) unter das Kochgeschirr. Eine übermäßige Hitzeabstrahlung kann das Kochfeld beschädigen.
- Das Gerät nicht während eines Stromausfalls verwenden.

Reinigung und Pflege

- Vergewissern Sie sich vor Wartungsarbeiten, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr! Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Halten Sie das Gerät stets sauber. Ablagerungen von Fett oder Lebensmittelresten können einen Brand auslösen.
- Eine regelmäßige Reinigung verhindert den vorzeitigen Verschleiß des Oberflächenmaterials.
- Reinigen Sie das Gerät nur mit Wasser und einer Seifenlösung. Dies dient Ihrer persönlichen Sicherheit und der Sicherheit Ihres Eigentums. Verwenden Sie keine entflammbaren Produkte oder Produkte, die Korrosion verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger, scharfen Gegenständen, Scheuermitteln, Scheuerschwämmen aus Stahlwolle oder Fleckenentfernern.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, beachten Sie bitte unbedingt die Angaben des Herstellers. Besprühen Sie nicht die Heizelemente und den Sensor des Thermostaten (falls vorhanden).
- Reinigen Sie die Glastür nicht mit Scheuermitteln oder Metallschabern. Die hitzebeständige Oberfläche der inneren Glasscheibe kann beschädigt werden und zerspringen.
- Wenn die Türglasscheiben beschädigt sind, werden sie brüchig und können zerspringen. Sie müssen ausgetauscht werden. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer.
- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind Speziallampen, die nur für Haushaltsgeräte geeignet sind! Sie können nicht zur vollständigen oder teilweisen Beleuchtung von Zimmern in Privatgebäuden verwendet werden.
- Falls das Leuchtmittel ausgewechselt werden muss, setzen Sie eine Lampe mit derselben Leistung ein, die speziell für Haushaltsgeräte vorgesehen ist.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Backofenlampe austauschen. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags! Lassen Sie das Gerät abkühlen. Es besteht Verbrennungsgefahr!

Kundendienstzentrum

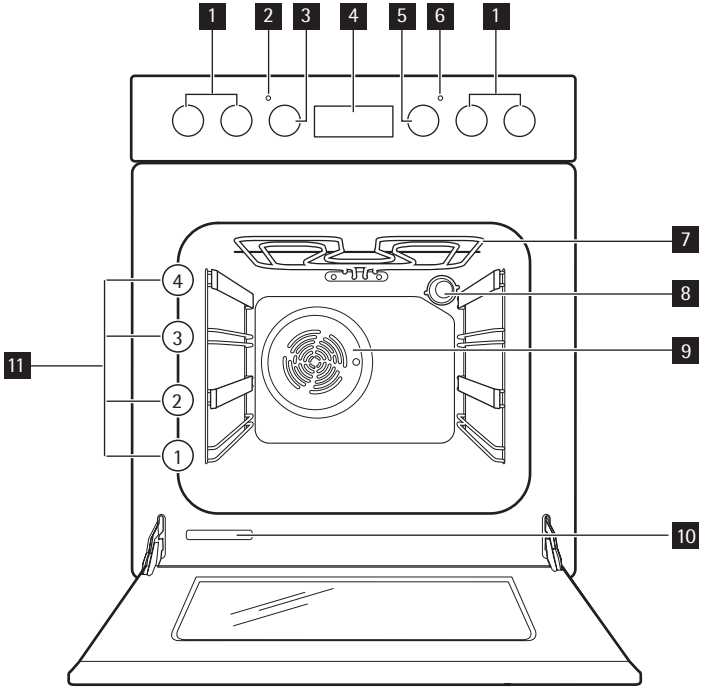
- Nur qualifizierte Fachkräfte dürfen an dem Gerät Reparaturarbeiten durchführen. Wenden Sie sich hierzu an einen zugelassenen Kundendienst.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile.

Entsorgung des Geräts

- Um das Risiko von Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden:
  - Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
  - Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.
  - Entsorgen Sie die Türverriegelung. Damit wird verhindert, dass Kinder oder kleine Tiere im Gerät eingeschlossen werden können. Andernfalls besteht Erstickungsgefahr.

GERÄTEBESCHREIBUNG

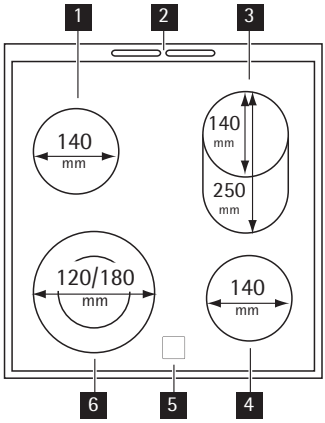
Allgemeine Übersicht



1 Kochzonenschalter
2 Temperaturanzeige

3 Temperaturschalter
4 Elektronischer Programmspeicher
5 Backofenfunktionsschalter
6 Betriebs-Kontrolllampe
7 Grill
8 Backofenlampe
9 Gebläse
10 Typenschild
11 Einschubebenen

Kochfeldanordnung



1 Einkreis-Kochzone 1200 W
2 Dampfauslass
3 Ovale Kochzone (1100 W/900 W) 2000 W
4 Einkreis-Kochzone 1200 W
5 Restwärmeanzeigen
6 Zweikreis-Kochzone (1000 W/700 W) 1700 W

Backofenzubehör

- Rost

  Für Geschirr, Kuchenformen, Braten
- Backblech

  Für Kuchen und Plätzchen
- Fettpfanne

  Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.
- Schublade

  Die Schublade befindet sich unterhalb des Backraums.

WARNUNG!
Sie kann beim Ofenbetrieb heiß werden.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise".

VORSICHT!
Fassen Sie zum Öffnen der Backofentür den Griff immer in der Mitte an.

Erstes Reinigen

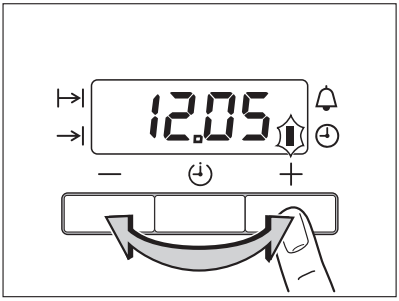
- Entfernen Sie alle Teile aus dem Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung.

VORSICHT!
Verwenden Sie keine Scheuermittel! Die Oberfläche kann beschädigt werden. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel "Reinigung und Pflege".

Einstellung der Uhrzeit

Der Backofen funktioniert erst, nachdem die Uhrzeit eingestellt wurde.

Nach dem elektrischen Anschluss des Geräts oder bei einem Stromausfall blinkt die Zeitanzeige automatisch.
Die aktuelle Uhrzeit kann mit den Tasten " +" oder " -" eingestellt werden.
Nach ca. 5 Sekunden hört die Anzeige auf zu blinken und die eingestellte Tageszeit wird angezeigt.



Wenn Sie eine andere Zeit einstellen möchten, darf nicht gleichzeitig eine der Uhrfunktionen (Dauer |→| oder Ende →|) gewählt werden.

Vorheizen

1. Stellen Sie die Funktion ⎓ und die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie den leeren Backofen ca. 1 Stunde eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.
4. Lassen Sie den leeren Backofen ca. 10 Minuten eingeschaltet.
5. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.
6. Lassen Sie den leeren Backofen ca. 10 Minuten eingeschaltet.

Auf diese Weise werden die Rückstände im Backofeninnenraum verbrannt. Das Zubehör erhitzt sich stärker, als bei Normalbetrieb. Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal vorheizen, kann sich Geruch und Rauch entwickeln. Das ist normal. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Restwärmeanzeige

Die Restwärmeanzeige leuchtet auf, wenn eine Kochzone heiß ist.

WARNUNG!
Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme!

Kochstufen

Schalter	Funktion
0	Position Aus
1-9	Kochstufen (1 = niedrigste, 9 = höchste Temperatureinstellung)

1. Drehen Sie den Schalter auf die gewünschte Kochstufe.
2. Drehen Sie den Schalter auf die Position "0", um den Kochvorgang zu beenden.

Verwendung der Zweikreis-Kochzone

VORSICHT!
Drehen Sie zum Einschalten der ovalen oder der Zweikreis-Kochzone den entsprechenden Schalter im Uhrzeigersinn. Drehen Sie ihn jedoch nicht über die Endposition hinaus.

1. Drehen Sie den Schalter im Uhrzeigersinn auf die Position „9".
2. Drehen Sie den Schalter langsam auf das Symbol ⦿ , bis er hörbar einrastet.
   Die beiden Kreise der Kochzone sind eingeschaltet.
3. Zur Einstellung der gewünschten Kochstufe siehe „Kochstufen".

KOCHFELD - PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

Kochgeschirr

- Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein.
- Kochgeschirr aus Stahlemail oder mit Aluminium- oder Kupferböden kann Verfärbungen auf der Glaskeramikfläche hinterlassen

Energie sparendes Kochen

- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone und schalten Sie diese erst dann ein.
- Schalten Sie die Kochzonen bereits vor dem Ende des Garvorgangs aus und nutzen Sie die Restwärme.
- Der Boden des Kochgeschirrs und die verwendete Kochzone sollten gleich groß sein.

Anwendungsbeispiele zum Kochen

Die Angaben in der folgenden Tabelle sind Richtwerte.

Koch-stufe	Verwendung:	Zeit	Tipps
0	Position Aus		

Koch-stufe	Verwendung:	Zeit	Tipps
1	Warmhalten von gegarten Speisen	nach Bedarf	Abdecken
1-2	Sauce Hollandaise; Zerlassen: Butter, Schokolade, Gelatine	5-25 Min.	Gelegentlich umrühren
1-2	Stocken: Luftiges Omelett, gebackene Eier	10-40 Min.	Mit Deckel garen
2-3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten	25-50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren
3-4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch	20-45 Min.	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben
4-5	Dampfgaren von Kartoffeln	20-60 Min.	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden
4-5	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60-150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten
6-7	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Koteletts, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Doughnuts	nach Bedarf	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden
7-8	Bei starker Hitze anbraten: Rösti, Lendenstücke, Steaks	5-15 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden
9	Kochen großer Mengen Wasser, Kochen von Nudeln, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites		

KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise".

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.

Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

So entfernen Sie Verschmutzungen:

1. – **Sofort entfernen:**geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Gerät beschädigen. Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas. Den Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
   – **Entfernen, nachdem sich das Gerät ausreichend abgekühlt hat:**Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer, metallisch schimmernde Verfärbungen. Verwenden Sie hierfür einen speziellen Reiniger für Glaskeramik oder Edelstahl.

2. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
3. Am Ende **das Gerät mit einem trockenen Tuch abreiben.**

BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise".

Ein- und Ausschalten des Geräts

1. Drehen Sie den Schalter für die Backofenfunktionen auf eine Backofenfunktion.
2. Drehen Sie den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur.
   Die Betriebs-Kontrolllampe leuchtet, solange der Backofen in Betrieb ist.
   Die Temperaturkontrolllampe leuchtet, solange die Backofentemperatur ansteigt.
3. Zum Ausschalten des Geräts drehen Sie die Schalter für die Backofenfunktionen und die Temperatur auf Aus.

Sicherheits-Thermostat

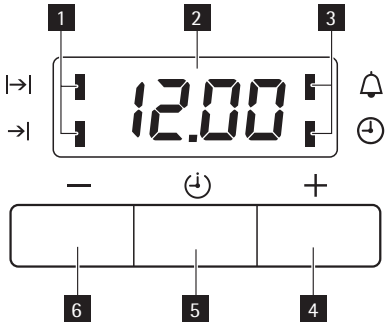
Um eine gefährliche Überhitzung (durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes oder defekte Bestandteile) zu vermeiden, ist der Backofen mit einem Sicherheits-Thermostat ausgestattet, der die Stromversorgung unterbricht. Die Wiedereinschaltung des Ofens erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

Backofenfunktionen

Backofenfunktion		Anwendung
	Backofenlampe	Beleuchtet den Backofeninnenraum.
	Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
	Umluft	Zum Backen auf bis zu zwei Ebenen gleichzeitig.
	Heiß-/Umluft	Zum Backen auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig. Auch zum Dörren von Lebensmitteln.
	Großflächengrill	Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten.
	Turbo-Grill	Zum Braten größerer Fleischstücke oder Geflügel auf einer Ebene. Auch zum Überbacken und Bräunen.
	Pizza-Funktion	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte, die eine intensivere Bräunung und Knusprigkeit des Bodens benötigen.
	Auftauen	Zum Auftauen gefrorener Lebensmittel.

BACKOFEN - UHRFUNKTIONEN

Display



1 Funktionsleuchten
2 Zeit-Anzeige
3 Funktionsleuchten
4 Taste „ +"
5 Auswahltaste
6 Taste „ -"

Uhrfunktion		Bedienungshinweise
	Tageszeit	Zeigt die Tageszeit an. Zum Einstellen, Ändern oder Überprüfen der Tageszeit.
	Kurzzeitwecker	Zum Einstellen einer Kurzzeit. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton. **Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Backofenbetrieb.**
|→|	Dauer	Zum Einstellen der Betriebszeit des Backofens.
→|	Ende	Zum Einstellen der Abschaltzeit einer Backofenfunktion.

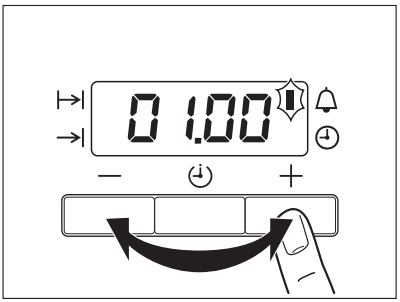
Die Funktionen Dauer \|→\| und Ende →\| können gleichzeitig verwendet werden, wenn der Backofen zu einem späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll. Legen Sie in diesem Fall zuerst die Dauer \|→\| und dann das Ende →\| fest.

Einstellen der Uhrfunktionen

1. Drücken Sie die Auswahltaste solange, bis die gewünschte Uhrfunktion blinkt.
2. Die Zeit für Kurzzeit , Dauer \|→\| oder Ende →\| wird mit der Taste " +" oder " -" eingestellt.

   Die entsprechende Uhrfunktions-Leuchte leuchtet auf.

   Nach Ablauf der Zeit blinkt die Uhrfunktions-Leuchte und es ertönt 2 Minuten lang ein akustisches Signal.



Nach Ablauf der Funktionen Dauer \|→\| und Ende →\| schaltet sich der Backofen automatisch aus.

3. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.

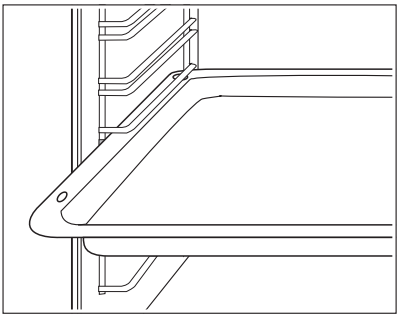
Ausschalten der Uhrfunktionen

1. Drücken Sie die Auswahltaste solange, bis die gewünschte Uhrfunktions-Leuchte leuchtet.
2. Halten Sie die Taste " -" gedrückt.
   Die Uhrfunktions-Leuchte erlischt nach einigen Sekunden.

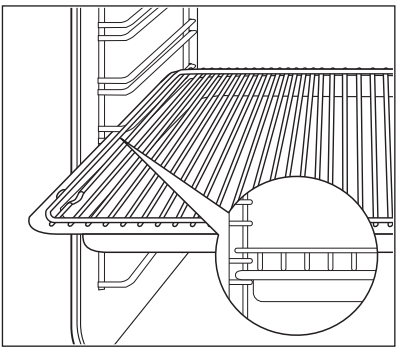
BACKOFEN - VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

Einsetzen des Backofenzubehörs

Setzen Sie die Einschubteile so ein, dass sich die doppelseitigen Ränder im hinteren Teil des Backofens befinden und nach unten zeigen. Schieben Sie die Einschubteile zwischen die Führungsstäbe einer der Einschubebenen.



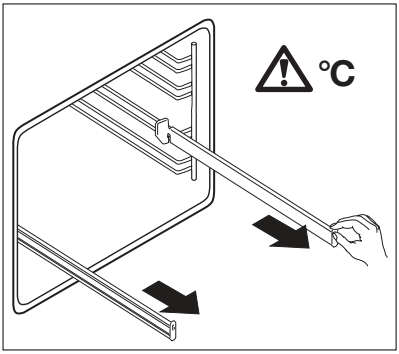
Gleichzeitiges Einsetzen des Rostes und der tiefen Fettpfanne
Legen Sie den Rost auf die tiefe Fettpfanne. Schieben Sie die tiefe Fettpfanne zwischen die Führungsstäbe einer der Einschubebenen.



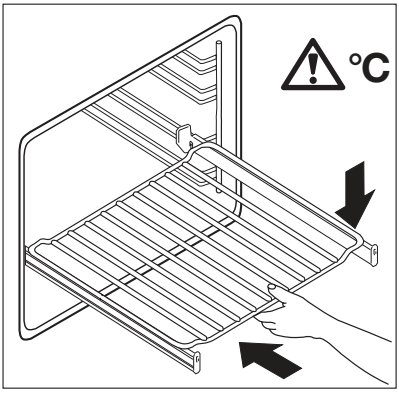
Teleskopauszüge

Die Einsatzebenen 2 und 4 sind mit Teleskopauszügen ausgestattet. Diese Teleskopauszüge erleichtern das Einsetzen und Herausnehmen der Einschubteile.

1. Ziehen Sie den rechten und linken Teleskopauszug heraus.



2. Setzen Sie den Rost auf die Teleskopauszüge und schieben Sie diese vorsichtig in den Backofen.



WARNUNG!
Die Ofentür darf nicht geschlossen werden, wenn die Teleskopauszüge nicht vollständig in den Ofen eingeschoben sind, da dadurch das Email und das Glas der Ofentür beschädigt werden können.

WARNUNG!
Die Teleskopauszüge und sonstiges Zubehör werden während des Gerätebetriebs sehr heiß. Fassen Sie diese nur mit Ofenhandschuhen oder ähnlichen Hilfsmitteln an.

BACKOFEN - PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

VORSICHT!
Verwenden Sie für sehr feuchte Kuchen ein tiefes Backblech. Obstsäfte können bleibende Flecken auf der Emailoberfläche verursachen.

- Das Gerät hat vier Einschubebenen. Die Einsatzpositionen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.
- Sie können auf bis zu zwei Einschubebenen gleichzeitig garen. Roste in Ebene 1 und 3 einsetzen.
- Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen. Das ist normal. Beim Öffnen der Tür während des Betriebs stets in sicherer Entfernung zum Gerät stehen. Um die Kondensation zu reduzieren, vor dem Garen den Backofen immer 10 Minuten vorheizen.
- Nach jedem Gebrauch des Geräts die Feuchtigkeit abwischen.

- Keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden stellen und das Kochgeschirr nicht mit Alu-Folie bedecken, da dadurch das Garergebnis beeinträchtigt und die Emailbeschichtung beschädigt werden kann.

Backen von Kuchen

- Backofen vor dem Backen ca. 10 Min. vorheizen.
- Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.
- Wenn Sie zwei Backbleche gleichzeitig nutzen, lassen Sie eine Ebene dazwischen frei.

Garen von Fleisch und Fisch

- Braten Sie keine Stücke, die weniger als 1 kg wiegen. Fleischstücke unter 1 kg werden zu trocken.
- Setzten Sie bei Speisen mit hohem Fettgehalt eine Fettpfanne ein, damit keine dauerhaften Flecken im Backofen verbleiben.
- Das Fleisch vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten ruhen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft.
- Um die Rauchbildung beim Braten im Backofen zu vermindern, gießen Sie ein wenig Wasser in die Fettpfanne. Um Kondensierung des Rauchs zu vermeiden, Wasser zugeben, wenn die Fettpfanne ausgetrocknet ist.

Garzeiten

Die Garzeiten hängen von der Art, Menge und Konsistenz des Gargutes ab.
Überprüfen Sie die Leistung zu Beginn des Garens. Finden Sie die besten Einstellungen (Heizstufe, Garzeit usw.) für Ihre Brat- und Backformen und Ihre persönlichen Rezepte und Mengen heraus, wenn Sie das Gerät benutzen.

Ober- und Unterhitze

Speise	Gewicht (g)	Blech/Rost	Einschub-höhe	Vorheizzeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Garzeit/ Backzeit (Minuten)
Kleingebäck	250	emailliert	3	-	150	25-30
Flacher Kuchen	1000	emailliert	2	10	160-170	30-35
Hefekuchen mit Äpfeln	2000	emailliert	3	-	170-190	40-50
Gedeckter Apfelkuchen	1200+1200	2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 20 cm)	1	15	180-200	50-60
Kleine Kuchen	500	emailliert	2	10	160-180	25-30

Speise	Gewicht (g)	Blech/Rost	Einschub-höhe	Vorheizzeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Garzeit/ Backzeit (Minuten)
Biskuitku-chen (fett-frei)	350	1 rundes Aluminium-blech (Durchmes-ser: 26 cm)	1	10	160-170	25-30
Kuchen in der Fett-pfanne	1500	emailliert	2	-	160-170	45-55[1)]
Hähnchen, ganz	1350	Rost auf Ebene 2, Fettpfanne auf Ebene 1	2	-	200-220	60-70
Geflügel-hälften	1300	Rost auf Ebene 3, Fettpfanne auf Ebene 1	3	-	190-210	30-35
Schweine-braten	600	Rost auf Ebene 3, Fettpfanne auf Ebene 1	3	-	190-210	30-35
Gefüllte Torte	800	emailliert	2	20	230-250	10-15
Gefüllter Hefekuchen	1200	emailliert	2	10-15	170-180	25-35
Pizza	1000	emailliert	2	10-15	200-220	30-40
Käsekuchen	2600	emailliert	2	-	170-190	60-70
Schweizer Apfelku-chen	1900	emailliert	1	10-15	200-220	30-40
Stollen	2400	emailliert	2	10-15	170-180	55-65[2)]
Quiche Lor-raine	1000	1 rundes Blech (Durchmes-ser: 26 cm)	1	10-15	220-230	40-50
Bauernbrot	750+750	2 runde Alumini-umbleche (Durchmes-ser: 20 cm)	1	18[3)]	180-200	60-70

Speise	Gewicht (g)	Blech/Rost	Einschub-höhe	Vorheizzeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Garzeit/ Backzeit (Minuten)
Rumäni-scher Cozo-nac (Hefe-kuchen)	600+600	2 runde Alumini-umbleche (Durchmes-ser: 25 cm)	2/2	10	160-170	40-50
Rumäni-scher Cozo-nac auf tra-ditionelle Art	600+600	2 runde Alumini-umbleche (Durchmes-ser: 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Hefebröt-chen	800	emailliert	2	10-15	200-210	10-15
Biskuitrolle	500	emailliert	1	10	150-170	15-20
Baiser	400	emailliert	2	-	100-120	40-50
Streuselku-chen	1500	emailliert	3	10-15	180-190	25-35
Rührkuchen	600	emailliert	3	10	160-170	25-35
Butterku-chen	600	emailliert	2	10	180-200	20-25

1) Lassen Sie den Kuchen nach dem Ausschalten noch 7 Minuten im Backofen.
2) Lassen Sie den Kuchen nach dem Ausschalten noch 10 Minuten im Backofen.
3) Stellen Sie eine Vorheiztemperatur von 250 °C ein.

Umluft

Speise	Gewicht (g)	Blech/Rost	Einschub-höhe	Vorheizzeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Garzeit/ Backzeit (Minuten)
Kleingebäck	250	emailliert	3	10	140-150	20-30
Kleingebäck	250 + 250	emailliert	1/3	10	140-150	25-30
Kleingebäck	250 + 250 + 250	emailliert	1/2/3	10	150-160	30-40
Flacher Ku-chen	500	emailliert	2	10	150-160	30-35
Flacher Ku-chen	500 + 500	emailliert	1/3	10	150-160	35-45
Flacher Ku-chen	500 + 500 + 500	emailliert	1/2/4[1)]	10	155-165	40-50
Hefekuchen mit Äpfeln	2000	emailliert	3	-	170-180	40-50

Speise	Gewicht (g)	Blech/Rost	Einschub-höhe	Vorheizzeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Garzeit/ Backzeit (Minuten)
Gedeckter Apfelku-chen	1200 + 1200	2 runde Alumini-umbleche (Durchmes-ser: 20 cm)	2/2	-	165-175	50-60
Kleine Ku-chen	500	emailliert	2	10	150-160	20-30
Kleine Ku-chen	500 + 500	emailliert	1/3	10	150-160	30-40
Kleine Ku-chen	500 + 500 + 500	emailliert	1/2/4 [1)]	10	150-160	35-45
Biskuitku-chen (fett-frei)	350	1 rundes Aluminium-blech (Durchmes-ser: 26 cm)	1	10	150-160	20-30
Kuchen in der Fett-pfanne	1200	emailliert	2	-	150-160	30-35 [2)]
Hähnchen, ganz	1300	Rost auf Ebene 2, Fettpfanne auf Ebene 1	2	-	170-180	40-50
Schweine-braten	800	Rost auf Ebene 2, Fettpfanne auf Ebene 1	2	-	170-180	45-50
Gefüllter Hefekuchen	1200	emailliert	2	20-30	150-160	20-30
Pizza	1000 + 1000	emailliert	1/3	-	180-200	30-40
Pizza	1000	emailliert	2	-	190-200	25-35
Käsekuchen	2600	emailliert	1	-	160-170	40-50
Schweizer Apfelku-chen	1900	emailliert	2	10-15	180-200	30-40
Stollen	2400	emailliert	2	10	150-160	35-40 [2)]
Quiche Lor-raine	1000	1 rundes Blech (Durchmes-ser: 26 cm)	2	10-15	190-210	30-40

Speise	Gewicht (g)	Blech/Rost	Einschub-höhe	Vorheizzeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Garzeit/ Backzeit (Minuten)
Bauernbrot	750+750	2 runde Alumini-umbleche (Durchmes-ser: 20 cm)	1	15-20[3)]	160-170	40-50
Rumäni-scher Cozo-nac (Hefe-kuchen)	600+600	2 runde Alumini-umbleche (Durchmes-ser: 25 cm)	2/2	10-15	155-165	40-50
Rumäni-scher Cozo-nac auf tra-ditionelle Art	600+600	2 runde Alumini-umbleche (Durchmes-ser: 20 cm)	2/2	-	150-160	30-40
Hefebröt-chen	800	emailliert	3	15	180-200	10-15
Hefebröt-chen	800 + 800	emailliert	1/3	15	180-200	15-20
Biskuitrolle	500	emailliert	3	10	150-160	15-25
Baiser	400	emailliert	2	-	110-120	30-40
Baiser	400 + 400	emailliert	1/3	-	110-120	45-55
Baiser	400 + 400 + 400	emailliert	1/2/4[1)]	-	115-125	55-65
Streuselku-chen	1500	emailliert	3	-	160-170	25-35
Rührkuchen	600	emailliert	2	10	150-160	25-35
Butterku-chen	600 + 600	emailliert	1/3	10	160-170	25-35

1) Wenn der Kuchen auf Einschubebene 4 fertig ist, herausnehmen, den Kuchen von Ebene 1 dort hinstellen und nochmals 10 Minuten backen.
2) Lassen Sie den Kuchen nach dem Abschalten noch 7 Minuten im Backofen.
3) Stellen Sie eine Vorheiztemperatur von 250 °C ein.

Heiß-/Umluft

Speise	Gewicht (g)	Blech/Rost	Ein-schub-höhe	Vorheiz-zeit in Minuten	Tempera-tur (°C)	Garzeit/ Backzeit (Minuten)
Kleingebäck	250	emailliert	3	10	150-160	20-30
Kleingebäck	250 + 250	emailliert	1/3	10	140-150	25-30

Speise	Gewicht (g)	Blech/Rost	Einschubhöhe	Vorheizzeit in Minuten	Temperatur (°C)	Garzeit/ Backzeit (Minuten)
Kleingebäck	250 + 250 + 250	emailliert	1/2/4	10	150-160	30-35
Flacher Kuchen	1000	emailliert	2	10	150-160	30-40
Flacher Kuchen	1000 + 1000	emailliert	1/3	10	140-150	45-55
Flacher Kuchen	1000 + 1000 + 1000	emailliert	1 /2/ 4	10	140-150	55-65
Hefekuchen mit Äpfeln	2000	emailliert	3	10	170-180	40-50
Apfelkuchen	1200 + 1200	2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 20 cm)	2/3	10	170-180	50-60
Kleine Kuchen	500	emailliert	3	10	140-150	30-35
Kleine Kuchen	500 + 500	emailliert	1/3	10	140-150	25-30
Kleine Kuchen	500 + 500 + 500	emailliert	1/2/4	10	150-160	25-30
Biskuitkuchen (fettfrei)	350	1 rundes Aluminiumblech (Durchmesser: 26 cm)	3	10	150-160	30-40
Kuchen in der Fettpfanne	1200	emailliert	3	-	150-160	40-50[1)]
Hähnchen, ganz	1400	Rost auf Ebene 2, Fettpfanne auf Ebene 1	2	-	170-190	50-60
Schweinebraten	600	Rost auf Ebene 3, Fettpfanne auf Ebene 1	3	-	180-200	30-40
Gefüllte Torte	800	emailliert	2	15	230-250	10-15
Gefüllter Hefekuchen	1200	emailliert	3	20-30	160-170	20-30
Pizza	1000 + 1000	emailliert	1/3	-	180-200	50-60
Käsekuchen	2600	emailliert	2	-	150-170	60-70

Speise	Gewicht (g)	Blech/Rost	Einschubhöhe	Vorheizzeit in Minuten	Temperatur (°C)	Garzeit/Backzeit (Minuten)
Schweizer Apfelkuchen	1900	emailliert	3	15	180-200	30-40
Stollen	2400	emailliert	3	10	150-170	50-60[2)]
Quiche Lorraine	1000	1 rundes Blech (Durchmesser: 26 cm)	2	15	210-230	35-45
Bauernbrot	750+750	2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 20 cm)	3	15[3)]	180-190	50-60
Rumänischer Biskuitkuchen	600+600	2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 25 cm)	2/2	10	150-170	40-50
Rumänischer Biskuitkuchen auf traditionelle Art	600+600	2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Hefebrötchen	800	emailliert	3	10	180-200	10-15
Hefebrötchen	800 + 800	emailliert	1/3	10	180-200	15-20
Biskuitrolle	500	emailliert	3	10	150-170	10-15
Baiser	400	emailliert	2	-	100-120	50-60
Baiser	400 + 400	emailliert	1/3	-	100-120	55-65
Baiser	400 + 400 + 400	emailliert	1/2/4	-	115-125	65-75
Streuselkuchen	1500	emailliert	2	10	170-180	20-30
Rührkuchen	600	emailliert	2	10	150-170	20-30
Butterkuchen	600 + 600	emailliert	1/3	10	150-170	20-30

1) Lassen Sie den Kuchen nach dem Abschalten noch 7 Minuten im Backofen.
2) Lassen Sie den Kuchen nach dem Abschalten noch 10 Minuten im Backofen.
3) Stellen Sie eine Vorheiztemperatur von 230 °C ein.

Turbo-Grill

Speise	Gewicht (g)	Einschubhöhe	Vorheizzeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Garzeit/Backzeit (Minuten)
Toast	500	3	10	230	3-5

Speise	Gewicht (g)	Einschubhöhe	Vorheizzeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Garzeit/Backzeit (Minuten)
Geflügelhälften	1200	2	-	200	25+25
Schweinebraten	500	2	-	230	20+20

Pizza-Funktion

Speise	Gewicht (g)	Blech/Rost	Einschubhöhe	Vorheizzeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Garzeit/Backzeit (Minuten)
Apfelkuchen	1200 + 1200	2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 20 cm)	2/2	-	170-180	50-60
Hähnchen, ganz	1400		2	-	165-175	55-65
Geflügelhälften	1350		2	-	165-175	30-35
Pizza	1000 + 1000	emailliert, aluminisiert	1/2[1)]	-	180-200	30
Pizza	1000	emailliert	2	-	190-200	25-35
Quiche Lorraine	1000		2	10-15	210-220	20-30

1) Setzen Sie nach 20 Minuten die Bleche in die jeweils andere Ebene ein.

Informationen zu Acrylamiden

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise".

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. Auf diese Weise lassen sich Verschmutzungen leicht entfernen und es brennt nichts ein.

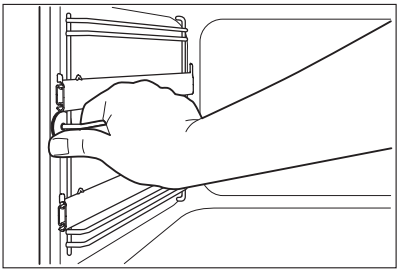
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern.
- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch alle Zubehörteile mit einem weichen Tuch, das mit warmem Wasser und Reinigungsmittel angefeuchtet wurde, und lassen Sie sie trocknen.
- Reinigen Sie Zubehörteile mit Antihaftbeschichtung nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler. Die Antihaftbeschichtung kann zerstört werden!

Einschubgitter

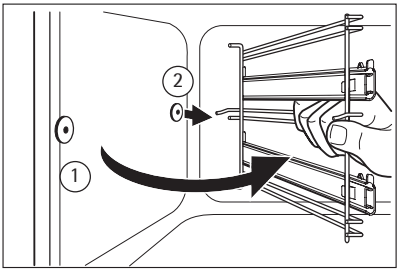
Die Einschubgitter können zur Reinigung der Seitenwände entfernt werden.

Entfernen der Einschubgitter

1. Ziehen Sie die Einschubgitter vorne von der Seitenwand weg.



2. Ziehen Sie die Einschubgitter hinten von der Seitenwand weg, um diese zu entfernen.



Einsetzen der Einschubgitter

Führen Sie zum Einsetzen der Einschubgitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Die abgerundeten Enden des Einschubgitters müssen nach vorne zeigen!

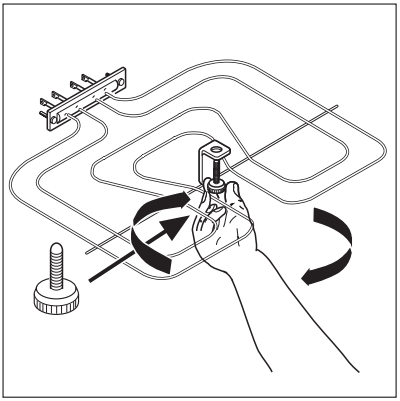
Backofendecke

Sie können das obere Grillelement herunterklappen, damit Sie die Backofendecke leichter reinigen können.

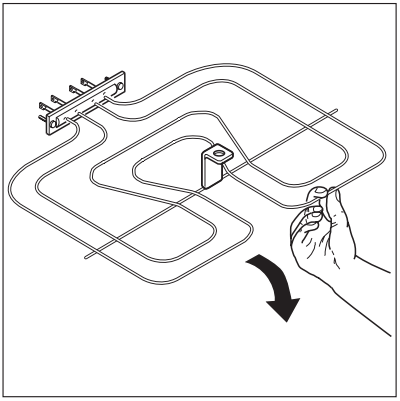
WARNUNG!
Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie das Grillelement herunterklappen. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist.
Es besteht Verbrennungsgefahr!

Abklappen des Grillelements

1. Schrauben Sie die Befestigungsmutter des Grillelements ab. Benutzen Sie beim ersten Mal einen Schraubendreher.



2. Ziehen Sie das Grillelement dann vorsichtig nach unten, so dass die Backofendecke zugänglich wird.
3. Reinigen Sie die Backofendecke mit einem geeigneten Reinigungsmittel und trocknen Sie die Decke sorgfältig.
4. Die Backofendecke kann jetzt gereinigt werden.



Einsetzen des Grillelements

1. Drücken Sie das Grillelement sacht nach oben an die ursprüngliche Stelle und ziehen Sie die Befestigungsmutter wieder gut fest.

Das Grillelement muss auf beiden Seiten über der Halterung an der Innenwand des Backofens eingerastet sein.

WARNUNG!
Vergewissern Sie sich, dass die Befestigungsmutter des Grillelements ordnungsgemäß festgezogen ist, damit der Grill bei Gebrauch nicht herunterfallen kann.

Reinigung der Backofentür

Die Backofentür ist mit zwei hintereinander angebrachten Glasscheiben ausgestattet. Um die Reinigung des Backofens zu erleichtern, können Sie die Backofentür und die innere Glasscheibe abnehmen.

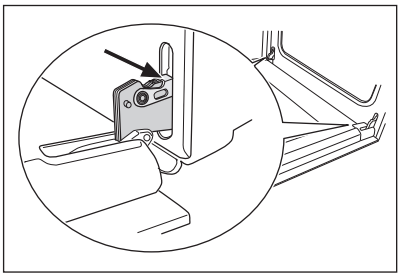
WARNUNG!
Wenn Sie versuchen, die innere Glasscheibe abzunehmen, solange die Backofentür noch am Gerät montiert ist, kann diese zuklappen.

WARNUNG!
Zur Reinigung der Glastür müssen die Glasscheiben vorher abgekühlt sein. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben zerbrechen.

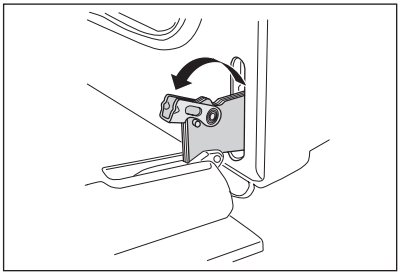
WARNUNG!
Wenn die Türglasscheiben beschädigt sind oder Kratzer aufweisen, werden sie brüchig und können zerspringen. Um dies zu verhindern, müssen Sie sie ersetzen. Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihrem Kundendienst.

Ausbau von Backofentür und Glasscheibe

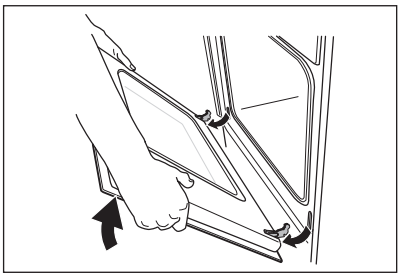
1. Klappen Sie die Backofentür ganz auf und greifen Sie die beiden Türscharniere.



2. Heben Sie die Hebel an den beiden Scharnieren an und klappen Sie sie nach vorn.

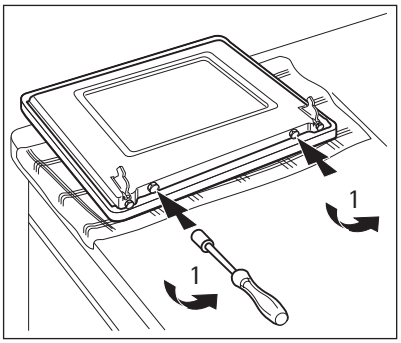


3. Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Raststellung (halb). Anschließend ziehen Sie sie nach vorn aus der Halterung heraus.



4. Legen Sie die Backofentür auf einer ebenen Fläche auf eine Decke.

   Entfernen Sie die beiden Schrauben an der unteren Türkante mit einem Schraubendreher.



Bewahren Sie die Schrauben gut auf.

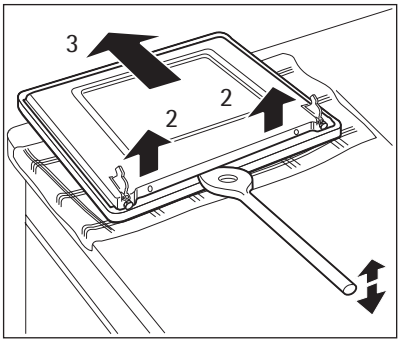
5. Öffnen Sie die Innentür mit einem Holz- oder Kunststoffspachtel oder einem ähnlichen Werkzeug.

   Halten Sie die äußere Tür fest und schieben Sie die Innentür zur Oberkante der Tür hin.

6. Heben Sie die Innentür an.

7. Reinigen Sie die Innenseite der Tür.

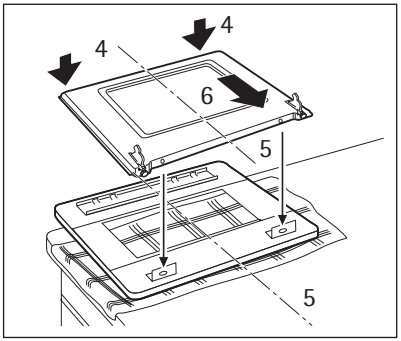
Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie sie sorgfältig ab.



WARNUNG!
Reinigen Sie die Glasscheibe nur mit Wasser und Spülmittel. Aggressive Reinigungsmittel, Fleckenentferner und scharfkantige Gegenstände (z.B: Messer oder Schaber) können das Glas beschädigen.

Einsetzen von Backofentür und Glasscheibe

Nach der Reinigung muss die Backofentür wieder eingebaut werden. Führen Sie dabei die Schritte zum Ausbau in umgekehrter Reihenfolge durch.

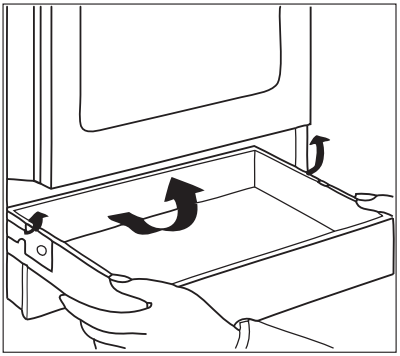


Herausnehmen der Schublade

Die Schublade unterhalb des Backofens lässt sich zur leichteren Reinigung herausnehmen.

Herausnehmen der Schublade

1. Ziehen Sie die Schublade bis zum Anschlag heraus.
2. Heben Sie die Schublade langsam an.
3. Ziehen Sie die Schublade vollständig heraus



Einsetzen der Schublade

Um die Schublade wieder einzusetzen, führen Sie die Schritte oben in umgekehrter Reihenfolge durch.

WARNUNG!

Bewahren Sie keine entflammbaren Materialien wie Reinigungsmaterial, Plastiktüten, Ofenhandschuhe, Papier oder Reinigungssprays usw. in der Schublade auf. Wenn Sie den Backofen verwenden, kann diese Schublade heiß werden. Es besteht Brandgefahr.

Backofenlampe

WARNUNG!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

Bevor Sie die Backofenlampe austauschen:

- Schalten Sie den Backofen aus.
- Nehmen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten oder legen Sie den Schutzschalter um.

Legen Sie ein Tuch auf den Boden des Backofens, um die Backofenlampe und die Glasabdeckung zu schützen.

Austauschen der Backofenlampe/Reinigen der Glasabdeckung

1. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Backofenlampe durch eine geeignete 300 °C hitzbeständige Backofenlampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

WAS TUN, WENN ...

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Backofen ist nicht eingeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Zeit ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Überprüfen Sie die Einstellungen.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.	Überprüfen Sie die Sicherung. Wenn die Sicherung mehrmals ausgelöst hat, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Die Backofenlampe ist defekt.	Wechseln Sie die Backofenlampe aus.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Backofen nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15-20 Minuten im Backofen lassen.
Das Display zeigt „12.00" und „LED" an.	Es gab einen Stromausfall.	Stellen Sie die Zeit ein.
Die Restwärmeanzeige leuchtet nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war.	War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst.

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder Kundendienst.
Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums.

Wir empfehlen, dass Sie folgende Daten hier notieren:

Modell (MOD.) .....

Produktnummer (PNC) .....

Seriennummer (S.N.) .....

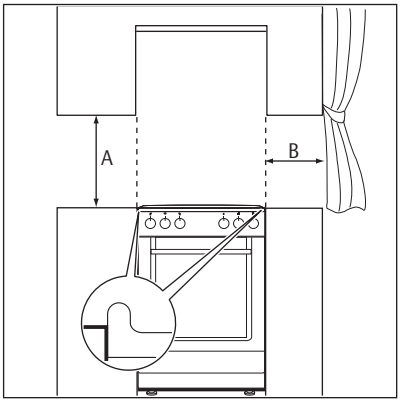
MONTAGE

WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise".

Standort des Geräts

Sie können ein freistehendes Gerät neben oder zwischen Küchenmöbel sowie in einer Ecke aufstellen.

Mindestabstände



Abmessungen	mm
A	690
B	150

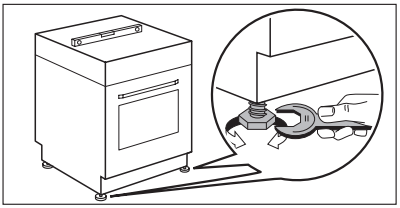
Technische Daten

Gerät der Klasse 2, Unterklasse 1 und Klasse 1.

Abmessungen	
Höhe	858 mm
Breite	500 mm
Tiefe	600 mm
Gesamtleistung	9135 W
Spannung	230 V
Frequenz	50 Hz

Ausrichten

Richten Sie das Gerät mit den unten angebrachten Schraubfüßen so aus, dass sich die Oberfläche des Kochfelds auf einer Ebene mit den angrenzenden Oberflächen befindet.

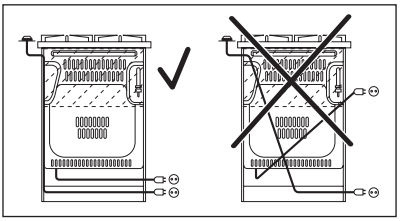


Elektroinstallation

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung der Sicherheitsvorkehrungen des Kapitels „Sicherheitshinweise" entstehen.

Das Gerät wird ohne Netzstecker und Netzkabel geliefert.
Einsetzbarer Kabeltyp: H05 RR-F mit ausreichendem Querschnitt.

Das Netzkabel darf die in der Abbildung gezeigten Geräteteile nicht berühren.



UMWELTTIPPS

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Verpackungsmaterial
Das Verpackungsmaterial ist umweltfreundlich und wiederverwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie PE, PS usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Behältern der kommunalen Entsorgungsstellen.

WARNUNG!
Damit das Gerät keine Gefahr darstellt, sollte es vor der Entsorgung unbrauchbar gemacht werden.
Ziehen Sie dazu den Netzstecker aus der Steckdose und entfernen Sie das Netzkabel vom Gerät.

www.aeg.com/shop

892944199-D-152011

CE